

## За почетак:

Освежавајући безалкохолни коктели ala Mojito (100% природни)

- 265 -

1. **ЗОВА** – листићи свеже менте  
лимета  
жути шећер  
домаћа зова  
сода вода
2. **БУМБИР** – листићи свеже менте  
лимета  
жути шећер  
сируп од ђумбира (наш домаћи 100%)  
сода вода
3. **МОХИТО** – листићи свеже менте  
лимета  
жути шећер  
сируп од свеже менте (ми га правимо 100%)  
сода вода

## Вина куће

Мирна Бачка Виндуло 0,25l – бело вино	-340-
Розана Виндуло 0,25l – розе вино	-340-
Франковка Виндуло 0,25l – црвено вино	-340-

Ако волите **ракије** ОБАВЕЗНО пробајте природне воћне ракије из **Манастира Ковиљ**  
(виљамовка, кајсија, шљива, зелени орах, дуња **240.00**, Аркањ (калвадос) **660.00**)  
И лоза (**Крсташица**) **220.00**

## СУПЕ И ЧОРБИЦЕ

**Крем чорбица од поврћа** - кувамо сваки дан неку другу, тако да је најбоље да питате конобара шта нудимо (9)

**-272-**

**Медитеранска крем супа** – блага крем супица од свеже морске рибе и поврћа (бранцин, орада,...) (4,9)

**-292-**

## ПРЕДЈЕЛА: МЕДИТЕРАНСКИ ДЕЛИКАТЕСИ

**Цацики** (свеж краставац, кисело млеко, маслиново уље, бели лук) уз домаћи пита хлеб (1,7,11)

**-278-**

**Печене маслине са Тасоса**, гриловани чери парадајз, екстра девичанско маслиново уље

**-312-**

**Фава**, намаз од жутог грашка, прави медитеран.. уз домаћи пита хлеб (1)

**-320-**

**Хумус** – намаз од леблебија (1, 11)

**-343-**

**Гриловане буковаче**, празилук, козији сир (7)

**-353-**

**Домаћи равиоли** више врста, најбоље питати конобара шта нудимо (1,3,7,8)

**-378-**

**Крокети од тиквица**, козијег сира, мирођије, уз цацики (1,3,7)

**-383-**

**Пате од бранцина** хлеб од руколе, пекмез од црвеног лука (1,3,4,7)

**-463-**

**Димљена туна**, пате од бранцина, органске клице (4,7, 11,1)

**-483-**

**Карпаћо од туне и лососа**, песто од сремуша (4,8)

**-483-**

**Хрскаве ролнице**, пуњене лососом и поврћем (1,4,7,9)

**-378-**

## ПРШУТЕ И СИРЕВИ

**Грилован сир (као халуми)**. таман лепо шкрипи под зубима (100% органик) (1, 7)

**-435-**

**Далматинско мезе** (јако добра пршута, козији сир и мало маслина...) (1, 7)

**-696-**

## САЛАТЕ УГЛАВНОМ 100% ОРГАНИК

**Баш зелена салата** - неколико врста зелене салате, рукола, чери, парадајз, пармезан (7,10,11,1)  
**-292-**

**Салата санторинија** - неколико врста зелене салате, шитаке, капар, чери, мало козијег сира и на сунцу сушен парадајз са Санторинија + доста маслиновог уља (7,10,11,1)  
**-367-**

**Салата од цвекле** са печеним јабукама и козијим сиром (7,8,10,1)  
**-353-**

## ТЕСТЕНИНЕ, РИЖОТА...

**Тестенина са димљеном туном** (1,4,9)  
**-787-**

**Тестенина са морским плодовима** (1,2,9,14)  
парадајз сос, медитерански зачини, дагње, козице, лигње, гриловани шкамп  
**-878-**

**Бели рижото** са козицама, дагњама и лигњама, наливан супом од свеже морске рибе (2,7,9,14)  
**-878-**

**Црни рижото** са ситно сецканом лигњом и сипиним мастилом (7,9,14)  
**-948-**

## РИБА И МОРСКИ ПЛОДОВИ (прилог бирате како волите)

**Пастрмка** (филирана) грилована на грчки начин (4)  
**-696-**

**Филе рибе** (питати конобара) у корици пармезана, лана и сусама (4,7,11)  
**-786-**

**Бродето од морске рибе:** парадајз сок, комадићи рибе, шкољке, лигње, грилована палента (2,4,9,14)  
**-956-**

**Лигње на далматински начин** (14)  
на белом луку, маслиновом уљу и белом вину уз кромпириће и блитву, наравно  
**-989-**

**Сицилијанска тараба,** гриловани ражњићи плаве и беле рибе, козица и лигњи - од свега по мало (2,4,14)  
**-1226-**

**Грилован филе ораде или бранцина** уз мало маслиновог уља и мајорана (4)  
**-1199-**

**Филе лосога** (200gr) - у корици сусама и лана или на грилу (4,11)  
**-1239-**

- Свежа јадранска туна (200gr)** на путеру или у корици од лана и сусама (4,7,11)  
**-1239-**
- Гриловани шкампи (250gr)** на неколико врста зелене салате и мало руколе... (2,10,11)  
**-1975-**
- Грилована хоботница на ражњићу (100gr)**  
са тиквицама и кромпирићима са рузмарином (14)  
**-1685-**
- Бранцин или орада** припремљени у рерни или на грилу... како волите (4)  
400-600gr – **2900/kg**  
1000gr – **4900/kg**

### ПРИЛОЗИ УЗ РИБУ

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Кромпир и блитва<br><b>-184-</b>     | Брзо динстано поврће (9)<br><b>-246-</b> |
| Пире од целера (7,9)<br><b>-212-</b> |  |

### МЕСО

- Грчки ражњићи са пилетином и поврћем,** уз цацки и кромпир са рузмарином (1,7)  
**-787-**
- Ђуреће бело месо** пуњено сиром и спанаћем уз пире од целера... обавезно пробајте (7,9)  
**-887-**
- Пачије груди са пиреом од јабуке (7)**  
**-1376-**
- Тигања,** танко сецкани свињски врат са ориганом, тимијаном, у сосу од лимуна и маслиновог уља, цацки, домаћи пита хлеб, кромпирићи (1,7)  
**-820-**

### ДЕСЕРТИ

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Пита са јабукама</b> и топлим ванила сосом (1,3,7)   | <b>-298-</b> |
| <b>Лаганини,</b> крем од ваниле, воће, свежа мента (3,7)  | <b>-353-</b> |
| <b>Крем бруле</b> –крем од домаћих јаја и млека са ванилом (3,7)  | <b>-393-</b> |
| <b>Милфеј</b> са малинама куваним у црвеном вину–лагани крем са маскарпонеом и ванилом, ручно прављеним хрскавим корицама од путера, меда и лешника уз сос од малина(1,3,7,8) | <b>-425-</b> |
| <b>Чоколадна мус торта,</b> сос од малине и купине (1,3,7)  | <b>-425-</b> |

### Кувер по госту

**-98-**

**За све што кувамо, грилујемо или печемо, користимо искључиво екстра девичанско маслиново уље**

#### Алергени:

- |             |                             |                               |
|-------------|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. глутен   | 6. соја и производи од соје | 11. сусам                     |
| 2. љускари  | 7. млеко и млечни производи | 12. лупин                     |
| 3. јаја     | 8. језграсто воће           | 13. сумпор диоксид и сулфити  |
| 4. риба     | 9. целер                    | 10. шкољкаши и остали мекушци |
| 5. кикирики | 10. слачица                 |                               |

